1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO O CONVENIO AL CUAL SE LE HARÁ SEGUIMIENTO *La información registrada en el punto No 1 corresponde a los datos generales del contrato o convenio y a la unidad operativa en donde se presta el servicio*	
NÚMERO DEL CONTRATO / CONVENIO Y AÑO	CONVENIO 7494 DE 2024
NOMBRE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	*FUNDACIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO - FIPADH*
OBJETO CONTRACTUAL	"Aunar recursos técnicos, físicos, administrativos y financieros para la prestación de servicios sociales de Centros Integrarte Atención Externa, a personas que se encuentren en edades entre los 18 años y hasta 59 años 11 meses de edad con discapacidad intelectual, o múltiple asociada a intelectual, que requieran de apoyos intermitentes, limitados, extensos o generalizados, que habiten en la ciudad de Bogotá D.C."
NOMBRE DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	CENTRO INTEGRARTE ATENCIÓN EXTERNA GRUPO 4
DIRECCION Y TELEFONO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	Calle 8 sur No.29C – 05 Santa Isabel, Bogotá
CORREO ELECTRONICO DE LA SEDE / UNIDAD OPERATIVA	integrarteexternog4santaisabel@gmail.com
2. DATOS DE LA PERSONA DELEGADA POR EL CONTRATISTA PARA ATENDER LA VISITA *La información registrada en el punto No 2 corresponde a la persona que el contratista delega para que reciba la visita del equipo de apoyo a la supervisión*	
NOMBRE DE LA PERSONA QUE ATENDIO LA VISITA POR PARTE DEL CONTRATISTA O ASOCIADO	DIEGO ALEJANDRO CORTES NUMPAQUE
CARGO	COORDINADOR
No DE CELULAR	312-4524012
3. DATOS DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION QUE REALIZA LA VISITA *La información registrada en el punto No 3 corresponde al profesional de apoyo a la supervisión que realiza la visita*	
NOMBRE DEL PROFESIONAL DE APOYO A LA SUPERVISION – TECNICO	LUZ DARY DIAZ QUIJANO

No DE CELULAR	3108189046		
CORREO ELECTRONICO	Luzd.diazq904@gmail.com		
4. DATOS GENERALES DE LA VISITA			
FECHA DE LA VISITA	28/05/2024	HORA DE INICIO DE LA VISITA: 9:00 AM	HORA FINAL DE LA VISITA: 5:55 PM
COBERTURA CONTRATADA PARA EL CENTRO	60 CUPOS.	ASISTENCIA EVIDENCIADA DURANTE LA VISITA	En instalaciones CIAE se encuentran 48 participantes

OBSERVACIONES DEL RECORRIDO POR EL CENTRO *(asistencia, cupos disponibles, actividades que se están desarrollando, talento humano, estado de las instalaciones y dotaciones, personas con incapacidad u hospitalizadas, minuta para el día)*

Se realiza seguimiento a las obligaciones contractuales mediante visita atendida por la Coordinador Diego Alejandro Cortes, Nutricionista Cesar Vargas y tecnólogo Sergio Felipe Quiroga, quienes suministran información y presentan soportes correspondientes.

1. Asistencia: Durante la visita indican la presencia de 48 participantes, los cuales llegan en rutas.
2. Cobertura: El centro integrarte atención externo grupo 4, cuenta con cobertura asignada de 60 cupos para atención de participantes, de los cuales se encuentran 54 cupos cubiertos, hay 6 cupos disponibles y 6 inasistencias.
3. Talento humano: se verifica la asistencia del talento humano contratado de acuerdo a los cargos establecidos por anexo técnico. No se observa durante la visita, la vinculación de menores de edad en la realización de actividades relacionadas con el objeto contractual.

CARGO	**NOMBRE**	**CARGO**	**NOMBRE**
Coordinación-incapacidad	Diego Alejandro Cortes	Trabajo Social	Mayra Alejandra Vargas
Psicología	Fabián Gonzalez	Terapia Ocupacional	Juliana Ramírez
Auxiliar de enfermería	Andrea Pardo	Nutricionista	Cesar Vargas
Educador Físico	Ingrid Lorena Vargas	Tecnólogo de Alimentos	Sergio Felipe Quiroga
Educadora Especial	Laura Camila Pérez	Gestor Documental	Eliana Lisbeth Gómez
Tallerista	Alexandra Galvez	Tallerista	Angie Vannesa Rios
Servicio de alimentos	Julio Alvarez	Técnica Ambiental	Paula Andrea Castillo
Servicio de alimentos	Deiby Javier Soler	Servicios generales	Angie Liseth Canter
		Servicios generales	Andrés López

4. Actividades: En el momento de la visita se verifica preparación, servido y distribución de alimentos según semana 4 menú No.17, con acompañamiento de profesionales en turno rotativo según hora de almuerzo y participantes divididos en 2 grupos para el servido; se verifica la realización de actividad de acondicionamiento físico en forma grupal, posteriormente, realizan taller de motricidad fina- trazos, pintura sobre tela, psicología actividad de automotivación y educador físico con educadora especial en trabajo de reconocimiento corporal. Enfermería atención con higiene menor, acompañamiento en alimentación.
5. Instalaciones y equipos: Durante el recorrido por las instalaciones se verifican áreas limpias; cuentan con área de almacenamiento para abarrotes, fruver y equipos de frio de carnes, lácteos y prealistamiento de fruver, organizada y limpia, uso de estufa semiindustrial a gas natural y campana de pared con adecuado funcionamiento; además, se verifica limpieza de menaje, equipos, utensilios, nevera mixta, licuadora industrial.

6. Minuta del día: Durante la visita se verifica que corresponde al menú No. 17.

CICLO DE MENÚS	MENÚ DEL DÍA	DERIVACIÓN	VERIFICACIÓN DE PORCIONES
Nueves reforzadas	Café con leche Queso doble crema Pan rollo Papaya	Sin azúcar o deslactosada	220-220 /220 cc 55-50-65-58-53-61 gr / 50 gr Hipoc 27 /30 gr Normoc 58-52/60 gr 177-186-181-150 (ajustada)/200 gr
Almuerzo	Sopa de verduras Pollo al ajillo Arroz con zanahoria Ensalada pepino-tomate-cilantro Plátano melado Jugo de tomate de árbol	Sin cambios	Hipoc 147-131-131 /135 cc 86-82-78-82-85-108 / 80 gr Hipoc 62-58/ 60 gr Normoc 116-122 /120gr 95-82-87-84-75/ 80 gr Hipoc 37-35-33/ 30 gr Normoc 64-61 /60 gr 270-260 /270 cc
Refrigerio Onces	Leche Brownie Fresas	Se verifica disponibilidad de alimentos	

7. Se verifican las preparaciones del día acorde al ciclo de menú establecido sin cambios, cuenta con preparaciones según necesidad de derivaciones de dietas actualizadas el 14 de mayo/2024 y servido de dietas derivadas por consistencia y por consumo calórico, se verifica uso cucharas medidoras y peso de porción servida. Durante la visita se distribuyen dietas según aporte calórico, de 20 dietas hipocalóricas, 5 hipercalóricas y 22 normocalóricas. Durante el servido se observa peso de pan por unidad en 27 gr, por lo cual para dar cumplimiento al peso de porción de dieta normocalórica se debe ofrecer 2 unidades, se sugiere garantizar el peso de porción según minuta patrón para cada tipo de alimento.
8. Se verifica almacenamiento de alimentos, evidenciando rotulado actualizado de alimentos y productos con fecha de vencimiento vigente, de acuerdo a las fechas de recepción de alimentos, frutas y verduras el 27 de mayo /2024, carne 28 de mayo/2024, abarrotes y lácteos mensual 23/abril/2024. Así mismo,

se observa el almacenamiento adecuado de los productos y se encuentran con buena calidad, en estantes, canastillas o prealistamiento, refrigeración o congelación. Refieren compra, semanal fruver, panadería y carnes, mensual de abarrotes, lácteos y derivados. Se realiza observación en el diligenciamiento de rotulado en fecha de vencimiento para fruver y se recomienda registrar proceso de limpieza a profundidad de equipos de refrigeración y congelación la cual refieren realizar semanalmente.

9. En revisión de formatos establecidos de BPM, se observa que se encuentran implementados los formatos de plan de compras, preparación de alimentos, entradas y salidas, recepción, verificación de vehículos, autorización de cambios, seguimiento a la operación del servicio semanal y mensual, control de temperaturas.

10. Cuenta con publicación de ciclo de menús, derivación dietaria y listados de dietas actualizado al mes de mayo/2024, en zona de preparación y en comedor y presenta soportes de socialización de temas relacionados con plan de saneamiento, manual de dietas con el talento humano y estilos de vida saludable.

Escriba cualquier información adicional que se requiera referenciar acerca de la visita efectuada

El asociado No cuenta con solicitud a entidad competente de visita de vigilancia y control, generada durante los primeros 15 días de ejecución, ni tampoco se encuentra dicha solicitud debidamente publicada en drive de nutrición.

Presentan certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas, respectivamente, vigente de fecha 24 de abril de 2024, emitido por la empresa Fumigaciones Bacatá de la Sabana; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos.

Describa el cumplimiento de cada una de las obligaciones referenciadas en el anexo técnico, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada obligación.

COMPROMISOS GENERALES DEL ASOCIADO	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Escriba las obligaciones de acuerdo con su título, tal como están descritas en el Anexo Técnico	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con la obligación.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento de la obligación.*
6.Presentar al supervisor del convenio de asociación, los informes	X		El asociado presentó el informe cualitativo-cuantitativo mediante correo electrónico el 24 de mayo/2024	Correo electrónico el 24 de mayo/2024

de ejecución y los demás informes requeridos, con los soportes pertinentes, de acuerdo con lo establecido en el anexo técnico.				
12.Dar respuesta escrita a los requerimientos realizados por el supervisor, en los términos y plazo que se le requiera.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que es la primera visita de supervisión del componente de alimentación, nutrición y salubridad para el actual convenio. .	No aplica
16.Responder ante las autoridades competentes por los actos u omisiones que ejecute en desarrollo del convenio de asociación, cuando en ello se cause perjuicio a los participantes, a la administración o a terceros en los términos del artículo 52 de la Ley 80 de 1993. Sin perjuicio, de la responsabilidad individual del causante directo.	N/A	N/A	No aplica para el presente periodo dado que no se han presentado actos u omisiones que ejecute el asociado en presente desarrollo del convenio de asociación.	No aplica
18. No realizar reuniones o manifestaciones de índole política ni instalará publicidad política en los muros y/o en espacios del Centro Integrarte durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Durante la visita se observa que no se efectuaron reuniones o manifestaciones ni tampoco hay publicación de índole político.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión ACTA EXT G4 28052024
22.Facilitar la labor del supervisor para el control y el seguimiento al cumplimiento del convenio de asociación proporcionando la información y documentación que se considere necesaria en los tiempos establecidos para ello, acatando y aplicando las observaciones y recomendaciones de la supervisión del convenio.	X		Durante la visita de supervisión se verifica que el asociado facilita la información, documentación y soportes para el seguimiento y verificación del cumplimiento de la ejecución del convenio.	Observación durante visita de supervisión de la información, documentación y soportes del componente de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 28052024

23.Las demás inherentes al objeto y la naturaleza del Convenio de asociación celebrado	X		Durante la visita, el asociado entrego toda la información solicitada por parte de supervisión.	Se presenta la información solicitada por parte de supervisión
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA GESTIÓN ADMINISTRATIVA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
4.Garantizar que el servicio de transporte cumpla con las condiciones descritas en el anexo técnico y con la normatividad vigente expedida por el Ministerio de Transporte, Secretaría de Movilidad y demás entidades competentes.	X		El asociado cuenta con vehículos que cumplen normatividad vigente, utilizados en las rutas de traslado diario de participantes desde las localidades hasta el centro integrarte y viceversa.	Se verifica la disponibilidad de rutas según lo programado.
6.Garantizar durante la ejecución del convenio de asociación, lo señalado en el numeral 7 del anexo técnico, referente a Medios Tecnológicos.	X		Durante la visita se verifica que el asociado cumple con lo referente a medios tecnológicos, cuenta con cámaras de seguridad en funcionamiento.	Se observa cámaras de seguridad instaladas y en funcionamiento
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA ATENCIÓN A LA POBLACIÓN CON DISCAPACIDAD	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Dar cumplimiento a las especificaciones técnicas descritas en el anexo técnico, estudios previos, la propuesta, el convenio de asociación, procedimientos misionales e instructivos, para desarrollar con eficiencia y eficacia el servicio, durante la ejecución del convenio de asociación.	X		Se observa durante la visita el cumplimiento de la presente obligación por parte del asociado con el desarrollo de las actividades según especificaciones técnicas.	ACTA EXT G4 28052024
2.Garantizar que la atención de las personas con discapacidad, este libre de acciones, omisiones o situaciones que lleve implícito cualquier tipo de violencia (física y psicológica), negligencia, descuido, exclusión, discriminación (generalizada o por sus orientaciones sexuales o identidades de género no	X		En el desarrollo de la visita se observa la atención y cuidado de la población por parte de los profesionales, talleristas y auxiliar de enfermería en cuidado para la salud, asistencia alimentaria, realizan actividades organizadas acorde a nivel de apoyo. Además, se verifica la preparación, distribución y servido de alimentos en los tiempos establecidos del ciclo de menús, listado mensual de derivación de dietas actualizado para el presente mes de ejecución.	Observación durante recorrido de instalaciones en visita de supervisión y seguimiento a la realización de actividades descritas al inicio de la presente acta. ACTA EXT G4 28052024

heteronormativas, por pertenecientes a los diferentes grupos étnicos – raciales y/o a la población víctima del conflicto armado) y en general cualquier otro acto que afecte la integridad física y/o moral o que ponga en riesgo o vulnere sus derechos, autonomía, independencia, integridad física, emocional o mental, durante la ejecución del convenio de asociación				
3.Informar de manera inmediata al equipo de apoyo a la supervisión y al equipo técnico todas las novedades relacionadas con la prestación del servicio y con el cumplimiento de las obligaciones contractuales.	X		A la fecha de la presente visita el coordinador ha informado las novedades relacionadas con la prestación del servicio vía correo electrónico a la supervisión.	ACTA EXT G4 28052024
8.Llevar el registro actualizado de las Historias sociales – en los formatos e instrumentos, en los tiempos establecidos por el anexo técnico y siguiendo los lineamientos del SIG.	N/A	N/A	Durante el mes de mayo, a la fecha de la presente visita no se ha requerido generar formatos de Evaluación inicial del estado nutricional y/o Seguimiento del estado nutricional.	ACTA EXT G4 28052024
9.Elaborar seguimiento bimestral para cada una de las líneas de acción de Desarrollo de Habilidades Individuales, Desarrollo de Habilidades y Capacidades Familiares y Desarrollo de Capacidades en Entorno y Territorio, establecidos para el servicio, registrando los resultados del proceso de cada una de las personas y los ajustes al Plan de Atención Integral, en los casos que se requiera.	N/A	N/A	A la fecha de la presente visita no se ha requerido generar formatos de seguimiento bimestral.	ACTA EXT G4 28052024
	CUMPLE		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL SUBSISTEMA DE GESTIÓN DOCUMENTAL Y ARCHIVO	SI	NO		
10.Garantizar que los documentos elaborados durante la ejecución del convenio tengan plena identificación de quien los construyó; los nombres, apellidos y firmas de los integrantes del talento humano, con número de tarjeta profesional (en los casos que aplica) y de cédula de ciudadanía.	X		Se revisan los formatos establecidos del componente de salubridad diligenciados y los cuales cuentan con las firmas correspondientes.	Observación en el desarrollo de la visita en carpetas de documentos técnicos ACTA EXT G4 28052024
15.Diligenciar y presentar los reportes de información definidos en el anexo técnico, en medio físico y digital, en los formatos suministrados por la SDIS para el registro de la información derivada del proceso de atención y, solicitados durante la ejecución del convenio de asociación, con la periodicidad establecida, de manera oportuna y efectuando los ajustes a que haya lugar.	X		Se verifican formatos diligenciados de BPM actualizados al mes de mayo 2024, en medio físico, control de temperaturas de refrigeración y congelación mayo 2 al 28, recepción de alimentos, carnes, 21 -28 mayo, abarrotes 23 abril, huevos y lácteos 07 mayo/2024, frutas y verduras el 20-27 de mayo/2024, pan 20 mayo, verificación de vehículos diligenciado de fechas de mayo, según frecuencia de recepción. En forma digital presenta plan de compras de SDIS semanal de mayo 2 al 31. Refiere compra quincenal de lácteos y huevos, semanal frutas, verduras, panadería y carnes y mensual de abarrotes. formato de control de muestras testigo de alimentos, entradas y salidas y preparación de alimentos con diligenciamiento de mayo 2 al 27. Presentan formato de autorización de cambios de menú 7, fruta de jugo, acorde a lo establecido por anexo técnico, durante el mes de mayo se solicita aval de referente técnico requerido para intercambio de proteína, debido a falla en proceso de PEPS del cual se recibe aval para cambio de menú 18 de mayo 29/2024 y menú 2 de junio 4/2024.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

GESTIÓN DEL TALENTO HUMANO				
6. Garantizar la dedicación exclusiva del talento humano del centro integrarte durante el horario de atención establecido para la modalidad, de acuerdo al Anexo Técnico.	X		Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado quienes asisten en los horarios de atención o turno designados acorde a los cargos establecidos. Durante la visita de supervisión se observa la presencia del talento humano contratado en los horarios de atención.	Ver descripción de cargos al inicio de la presente ACTA EXT G4 28052024
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON AMBIENTES ADECUADOS Y SEGUROS	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
6. Mantener el espacio físico funcional en condiciones de seguridad, limpieza, pulcritud, higiene, desinfección, asepsia, desratización, fumigaciones, lavado de tanques, aseo general en habitaciones, oficinas, talleres, baños, cocina, áreas comunes, área de basuras, zonas verdes y cualquier otro lugar que sea utilizado en el desarrollo de la jornada diaria para la ejecución del convenio; en concordancia con el plan de saneamiento del asociado, sus respectivos programas y conforme lo establecido en el presente anexo técnico.	X		Se observan áreas con limpieza y desinfección general. Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos. Presentan certificación de limpieza y desinfección de tanques de agua potable y control de plagas, respectivamente, vigente de fecha 24 de abril de 2024, emitido por la empresa Fumigaciones Bacatá de la Sabana; así mismo, cuentan con diligenciamiento adecuado de formatos de control establecidos.	Recorrido por las instalaciones del centro.
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		

1.Cumplir con lo establecido en los procedimientos Operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de SDIS, Vigilancia nutricional y Promoción en estilos de vida saludable: alimentación, nutrición y actividad física; y los documentos y formatos asociados a estos. Documentos que se encuentran publicados en la página web de la Secretaria Distrital de Integración Social, Sistema Integrado de Gestión – SIG.	X		Durante la visita de supervisión se observa la publicación en el servicio de alimentos del ciclo de menús diario, minuta patrón, listado de dietas actualizada del mes de mayo y derivación dietaria, con la cual realizan preparación, servido y distribución de alimentos para consumo en los tiempos establecidos por anexo técnico. Se adelantan actividades de vigilancia nutricional y cuentan con avance en actividad de encuesta para el plan de promoción en estilos de vida saludable. El profesional de nutrición presenta formato de suministro diario de dietas debidamente diligenciado de mayo 2 al 28; cuenta con los formatos de características organolépticas y muestreo peso de porción de fecha mayo 2-6-15-24 y 28/2024. Formato acompañamiento a la operación del servicio mensual de mayo 28/2024. Formato de registro, medición y control de descomide con corte mayo 2 al 27/2024.	Observación de publicación documentos aporte nutricional y soportes de actividades de vigilancia nutricional y estilos de vida saludable.
2.Implementar la minuta de alimentos y la derivación dietaría entregada por la Subdirección para la Discapacidad de la SDIS, desde el primer día de ejecución del convenio, con el fin de garantizar el aporte de energía y nutrientes de la población atendida.	X		En la visita de supervisión se verifica que implementan el ciclo de menús, la minuta patrón y derivación dietaria acorde al menú establecido (menú 17). En área de servicio de alimentos se observa publicación de listas de dietas mensual actualizado del 14 de mayo/ 2024, listado de participantes según tipo de consistencia organizado en 2 grupos, para el servido y distribución según identificación por parte del talento humano.	Documentos disponibles en carpeta documental de nutrición y salubridad ACTA EXT G4 28052024
3.Socializar al talento humano del servicio de alimentación de la unidad operativa, la minuta de alimentos (minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), así como los criterios técnicos para la preparación de las derivaciones establecidas en el formato derivación	X		El profesional de Nutrición, presenta acta #02 de abril 29/2024, tema: inducción al personal manipulador de alimentos, acta, listado de asistencia de 4 personas de servicio de alimentos. Acta #08 de mayo 15 /2024, tema: socialización de registro mensual derivación dietaria - Mayo (listado de dietas), dirigido al talento humano (asistencia 12 personas). Acta y listado de asistencia.	Documentos disponibles en el área de nutrición y salubridad

minuta de alimentos. Esta actividad deberá realizarse 1 vez al mes.			Acta #13 de mayo 22/ 2024, inducción al servicio de alimentos de tecnólogo de alimentos. Acta #17, de mayo 24/2024, manual de dietas, dirigido al talento humano (asistencia 13 personas). Acta, listado de asistencia, registro fotográfico. Indica que se proyecta capacitación el 29 de mayo/2024, tema: socialización de minuta patrón, ciclo de menús, análisis de aporte nutricional), derivación dietaria, dirigido al personal de servicio de alimentos.	
4.Realizar evaluación del estado nutricional e informes conforme lo establece el Subcomponente vigilancia y seguimiento del estado nutrición del presente anexo técnico.	X		El profesional de Nutrición indica que durante el mes de mayo se tomó datos antropométricos a 54 personas, cuenta con la matriz de clasificación nutricional consolidada del mes de mayo/2024, pendientes publicación dentro de los tiempos establecidos primeros 5 días del mes siguiente: Cuenta con resultados de clasificación nutricional del mes de mayo de 2 participantes con delgadez, 37 estado normal, 10 en sobrepeso y 5 con obesidad. Durante el presente periodo no se ha requerido generar valoraciones iniciales ni formatos de seguimiento. Indica el nutricionista realización de 5 intervenciones individuales debido a seguimiento del estado nutricional, comportamiento alimentario y estado de salud.	Intervenciones individuales de Deiby Rodas, Fabian Galvis, Marco González, Sonia Rodríguez y Johan Bonilla.
5.Realizar seguimiento al comportamiento alimentario a través de la supervisión y apoyo de las personas durante los diferentes momentos de alimentación. Es responsabilidad de todo el talento humano del Centro, identificar si se presentan alteraciones o modificaciones en esta conducta.	X		El profesional de nutrición y talento humano realizan seguimiento y acompañamiento de participantes en el consumo de dietas según plan alimentario individual en los diferentes tiempos de comidas. Refiere que la participante Sonia Rodríguez requiere de acompañamiento para garantizar el consumo de alimentos según apetito. Existe una distribución del talento humano para apoyo al suministro y acompañamiento de alimentos.	Observación durante visita. Registro mensual de dietas Distribución de talento humano para acompañamiento de tiempos de alimentación.

6.Desarrollar las actividades establecidas en Subcomponente promoción en Estilos de Vida Saludable: Alimentación, Nutrición y Actividad Física, establecidas en el presente anexo técnico.	X		El profesional de nutrición indica que se encuentra en proceso de elaboración y caracterización de la población para el plan de promoción y se encuentran realizando encuesta de identificación de necesidades en EVS dirigida a referentes familiares. Pendiente envío del plan de EVS dentro de los plazos establecidos al momento de la presente visita.	Carpeta de soportes actividades IEC mensuales de estilos de vida saludable. Carpeta en drive
7.El asociado, en cumplimiento de la ley 2046 de 2020 y el decreto 248 de 2021, así como los resultados esperados de la Política Pública de Seguridad Alimentaria y Nutricional para Bogotá, establecidos en el CONPES 09 de 2019, durante la ejecución del convenio deberá adquirir alimentos a pequeños productores agropecuarios y/o de la Agricultura Campesina Familiar y Comunitaria, al menos por el 30% del valor del valor total ejecutado correspondiente a los alimentos efectivamente entregados y de acuerdo al valor por tiempo de comida definido en la estructura de costos, para lo cual deberá tener en cuenta el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico .	X		Se indica al asociado que desde el inicio del convenio se deben adquirir alimentos con el proveedor de pequeños productores, el cumplimiento del 30% del valor total se realizará seguimiento por parte de la supervisión administrativa y financiera. De igual manera debe de encontrase en el registro de pequeños productores y los lineamientos definidos por la Secretaría Distrital de Desarrollo Económico.	ACTA EXT G4 28052024
8.Implementar las acciones necesarias para disponer de los alimentos y recursos necesarios para atender las contingencias que puedan afectar el abastecimiento de alimentos su disponibilidad y el acceso a agua potable.	X		Se realiza recorrido por servicio de alimentos, verificando la disponibilidad y almacenamiento de alimentos de acuerdo al ciclo de menús establecido. Así mismo, durante el mes de mayo/2024 a la fecha de visita no se han presentado situaciones que requieran manejo de eventualidades ni contingencias.	Observación en el desarrollo de la visita en recorrido por servicio de alimentos. ACTA EXT G4 28052024

OBLIGACIONES RELACIONADAS CON EL COMPONENTE DE SALUBRIDAD	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
1.Dar cumplimiento a la ley 09 de 1979, Resolución 2674 de 2013 y demás normas concordantes, complementarias, que las sustituyan o modifiquen, así como el procedimiento operación entrega de apoyos alimentarios en los servicios sociales de la Secretaria Distrital de Integración Social, los respectivos instructivos y formatos y los lineamientos técnicos establecidos por la Secretaria Distrital de Integración Social, así como las especificaciones determinadas en el anexo técnico del componente de salubridad.	X		En la visita de supervisión se verifican el cumplimiento de instalaciones, personal manipulador (vestuario, documentos), plan de saneamiento, equipos y utensilios con adecuado funcionamiento. Se verifican las instalaciones de las áreas de preparación, almacenamiento de alimentos. Se observa durante la visita la realización de limpieza en talleres, baños, cocina, comedor, oficinas. Se realiza verificación de documentación vigente del personal de servicios de alimentos y generales, así: Julio Álvarez, carnet manipulación 19/abril/2024, certificado médico y laboratorios 26/abril/2024. Deiby Soler, carnet manipulación 30/abril/2024, certificado médico y laboratorios 27/abril/2024. Angie Canter, carnet manipulación 23/abril/2024, certificado médico y laboratorios 24/abril/2024. Andrés López, carnet manipulación 22/mayo/2024, certificado médico y laboratorios 23/mayo/2024.	Observación de instalaciones, personal, equipos, materia prima en el desarrollo de la visita y revisión de hojas de vida del personal manipulador de alimentos.
2.Cumplir con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 de etiquetado y rotulado de alimentos y Resolución 719 de 2015.	X		Durante la visita se observan alimentos que cuentan con el etiquetado y rotulado acorde a la normatividad. Se verifica rotulo de almacenamiento actualizado según fechas de recepción de alimentos y fechas vigentes de productos en almacenamiento. Se indica el ajuste en rótulos de almacenamiento en fechas de salida (año 2025)	Observación de alimentos almacenados en el servicio de alimentos. ACTA EXT G4 28052024
3.Garantizar durante toda la ejecución del convenio el concepto sanitario favorable del centro. En caso de no contar con un concepto sanitario, deberá solicitarlo una vez		X	El asociado no cuenta con solicitud a entidad competente de visita de vigilancia y control, generada durante los primeros 15 días de ejecución, ni tampoco se encuentra dicha solicitud debidamente publicada en drive de nutrición.	ACTA EXT G4 28052024

publicada la resolución de adjudicación, presentar el soporte de la solicitud de visita y mensualmente reportar el seguimiento a dicha solicitud. En caso de contar con concepto sanitario con requerimientos o desfavorable, el asociado deberá atender a lo requerido y solicitar nuevamente la visita, hasta obtener el favorable. El concepto sanitario no debe tener fecha de expedición superior a un (1) año.			De acuerdo con lo anterior esta debió gestionarse el 15 de mayo de 2024, no se evidencia soporte del mismo, por lo cual se debe de realizar de manera inmediata.	
4.El asociado debe contar con los conceptos higiénico sanitarios favorables de los proveedores (directos y distribuidores), de los insumos alimentarios ofrecidos en el centro. Los conceptos sanitarios no deben tener fecha de expedición superior a un (1) año.	X		Indican que cuentan con distribución de alimentos de proveedores, Maxicárnicos (carnes rojas y blancas) acta inspección sanitaria AS21C007963 –fecha 01/09/2023, favorable con requerimiento al 82,5% y Coopymerck (fruver), proveedor cuenta con acta AS06E704882, de fecha 10/08/2023, con concepto de establecimiento favorable en 93,5%. ARA S.A. (abarrotes, lácteos), cuenta con acta 0051 de fecha 07/12/2023, con concepto de establecimiento favorable 90%. Panadería Theo cuenta con acta 257720021-24, de fecha 12/03/2024, con concepto de establecimiento favorable en 100%. Se indica al asociado que debe mantener disponible de forma permanente durante la ejecución del convenio, la documentación actualizada de establecimiento de proveedores.	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de establecimientos proveedores
5.Cumplir con lo establecido en la resolución 2674 de 2013, Resoluciones 240 y 242 de 2013, resolución 2505 de 2004 y aquellas normas vigentes, concordantes, completarías, que las sustituyan o	X		Los vehículos trasportadores de alimentos cuentan con concepto de vehículo de placa SWP932, proveedor Coopymerck, con concepto favorable 91%, fecha diciembre 6 de 2023, según acta AS11C024924. Proveedor Maxicárnicos cuenta con concepto de vehículo WMZ045 de fecha 21/09/2023 según acta AS22C001249.	Carpeta documental de salubridad- conceptos higiénicos de vehículos de proveedores.

modifiquen relacionadas con el transporte de alimentos.			ARA S.A. (abarrotes, lácteos) proveedor cuenta con acta AS11S 011933, de fecha 17/11/2023, con concepto de vehículo placa WCK306 favorable en 100%. Panadería Theo vehículo placa UPP540, Acta 253261513 de fecha 27/09/2023, favorable 100%. Se indica al asociado que debe mantener disponible de forma permanente durante la ejecución del convenio, la documentación actualizada de los vehículos transportadores de alimentos de proveedores.	
6.Brindar productos en la calidad, cantidad, oportunidad y logística requerida, manteniendo a disposición las remisiones o facturas de los alimentos y elementos de aseo y dando cumplimiento al cronograma de recepción de alimentos.	X		En la visita se observan productos con adecuada calidad, rotulación, fechas de vencimiento vigentes y se verifica disponibilidad de alimentos según ciclo de menús, se verifica entrega por parte de proveedores según plan de compras y formato de recepción de materia prima, manteniendo los criterios de aceptación y rechazo establecidos y con la verificación en las áreas de almacenamiento de alimentos. Además, se observa la disponibilidad y uso de insumos y elementos de aseo.	Observación en el desarrollo de la visita del área de almacenamiento de alimentos y formatos de recepción de alimentos y verificación de vehículos.
7.Implementar un Plan de compras que garantice el abastecimiento continuo en el suministro alimentario y la operación del servicio de alimentos, garantizando los alimentos mínimos de una semana acorde al ciclo de menús establecido.	X		En forma digital presenta plan de compras de SDIS semanal de mayo 2 al 31. Refiere compra quincenal de lácteos y huevos, semanal frutas, verduras, panadería y carnes y mensual de abarrotes.	Formato plan de compras disponible en carpeta documental de salubridad
8.Contar con equipos y menaje en buenas condiciones. En caso de deterioro por uso, realizar el reemplazo de los mismos.	X		En la visita de supervisión realizada se verifica que la unidad operativa cuenta con el menaje requerido acorde al número de cupos asignados.	Observación en el desarrollo de la visita del menaje en servicio de alimentos, y almacenamiento en refrigeración.
9.El asociado debe elaborar, divulgar y actualizar el plan de saneamiento de acuerdo con la Guía de Plan de Saneamiento establecida por la	X		El asociado cuenta con formato de declaración de compromiso actualizado el 30 de abril/2024 por inicio de convenio. Cuenta con plan de saneamiento elaborado y publicado en drive de SDIS el 7 de mayo/2024.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad y en drive. Documentos asociados del plan de saneamiento. formato declaración de compromiso.

Secretaria Distrital De Integración Social.			Cuentan con soportes de seguimiento a limpieza y desinfección en las diferentes áreas de la unidad operativa y servicio de alimentos y soporte de manejo de soluciones desinfectantes de mayo 2 al 27, los formatos se encuentran implementados según las áreas ofertadas, los formatos de verificación de hermeticidad, inspección de presencia de plagas diligenciados de fecha 6 mayo/2024 mientras falta diligenciar el formato de manejo de elementos en desuso y embalajes. Indica que se proyecta capacitación trimestral el 29 de mayo/2024, tema: plan de saneamiento dirigido al talento humano.	
10.Aplicar los controles de calidad necesarios que garanticen alimentos inocuos a los participantes.	X		Se evidencia que el centro aplica los respectivos controles en cada uno de los procesos recibo, almacenamiento, preparación y servido de alimentos.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad Formato de control establecidos de BPM y Saneamiento
11.El asociado a través del profesional nutricionista dietista y tecnólogo de alimentos debe elaborar e implementar un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación, de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013.	X		El asociado cuenta con el cronograma de temas a impartir en plan de capacitación se solicita ajustar el plan de capacitación acorde a lo establecido en anexo técnico. Refiere que para el mes de mayo se proyecta el tema de desinfección de frutas y verduras para el 30 de mayo /2024.	Documentos disponibles en carpeta documental de salubridad
12.En caso de que se presente un brote o evento epidemiológico relacionado con posible contaminación alimentaria, la responsabilidad de llevar a cabo la toma de las muestras y análisis microbiológicos será del asociado.	N/A	N/A	A la fecha de visita en el mes de mayo 2024 no se ha recibido por parte del centro reporte de algún brote, se recuerda al asociado tener en cuenta el cumplimiento de la presente obligación.	
13.Tomar y mantener las muestras diarias de alimentos preparados de	X		Se identifica que el asociado mantiene almacenadas en |refrigeración las muestras de alimentos de acuerdo a los	Observación en el desarrollo de la visita. almacenamiento de muestras en refrigeración

acuerdo con lo establecido en el instructivo Preparación de alimentos.			lineamentos, rotuladas según los tiempos de comida, se verifica el diligenciamiento de formato de control de muestras testigo en forma digital actualizada.	
OBLIGACIONES RELACIONADAS CON LA DOTACIÓN Y ELEMENTOS MÍNIMOS PARA EL DESARROLLO DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO	**CUMPLE**		**OBSERVACIONES**	**EVIDENCIAS**
	SI	**NO**		
1.Disponer de todos los elementos contenidos en la sabana de elementos, teniendo en cuenta las características técnicas mínimas allí descritas, cantidades establecidas y periodicidad de entrega de cada elemento. En caso de presentar características superiores, los elementos serán pagados hasta el valor indicado en cada rubro por estructura de costos y avalado por la SDIS.	X		Se verifica disponibilidad de equipos, implementos y utensilios en el servicio de alimentos, elementos de comedor e insumos de aseo institucional. se verifica que realizan uso y mantienen disponibilidad de los elementos e insumos de aseo institucional para las labores de limpieza y desinfección, se identifican elementos según código de colores del plan de saneamiento. Se evidencia que cuenta con la dotación de equipos de refrigeración y congelación, estufa, campana, licuadora industrial, estantes, en buen estado y funcionamiento. Se observa despejado y en uso el espacio de lavado de manos con accionamiento de pedal en cocina y cuentan con extintor tipo K en el servicio de alimentos.	

Describa el cumplimiento de cada uno de los componentes definidos en la estructura de costos, puntualizando las observaciones y las evidencias con las que se cuenta para cada rubro:

COMPONENTES ESTRUCTURA DE COSTOS	CUMPLE		OBSERVACIONES	EVIDENCIAS
	SI	NO		
Agregue la cantidad de filas necesarias correspondientes al número total de rubros de la estructura de costos del convenio.	*Marque con (X) si cumple*	*Marque con (X), si no cumple*	*Escriba las observaciones que considere pertinentes y que estén relacionadas con el rubro.*	*Describa las evidencias revisadas para verificar el cumplimiento.*
Costos fijos – Talento Humano	X		Se verifica el talento humano al momento de la visita, actividades realizadas y soportes generados por Nutricionista, tecnólogo, personal de servicio de alimentos, se observa contratación de talento humano.	Acompañamiento de personal durante la visita y gestión documental de actividades realizadas en el periodo
Desgaste y uso de bienes no consumibles	X		Se verifica que cuentan con menaje de servido de alimentos, equipos y utensilios de cocina	Se observan en buen estado y en uso

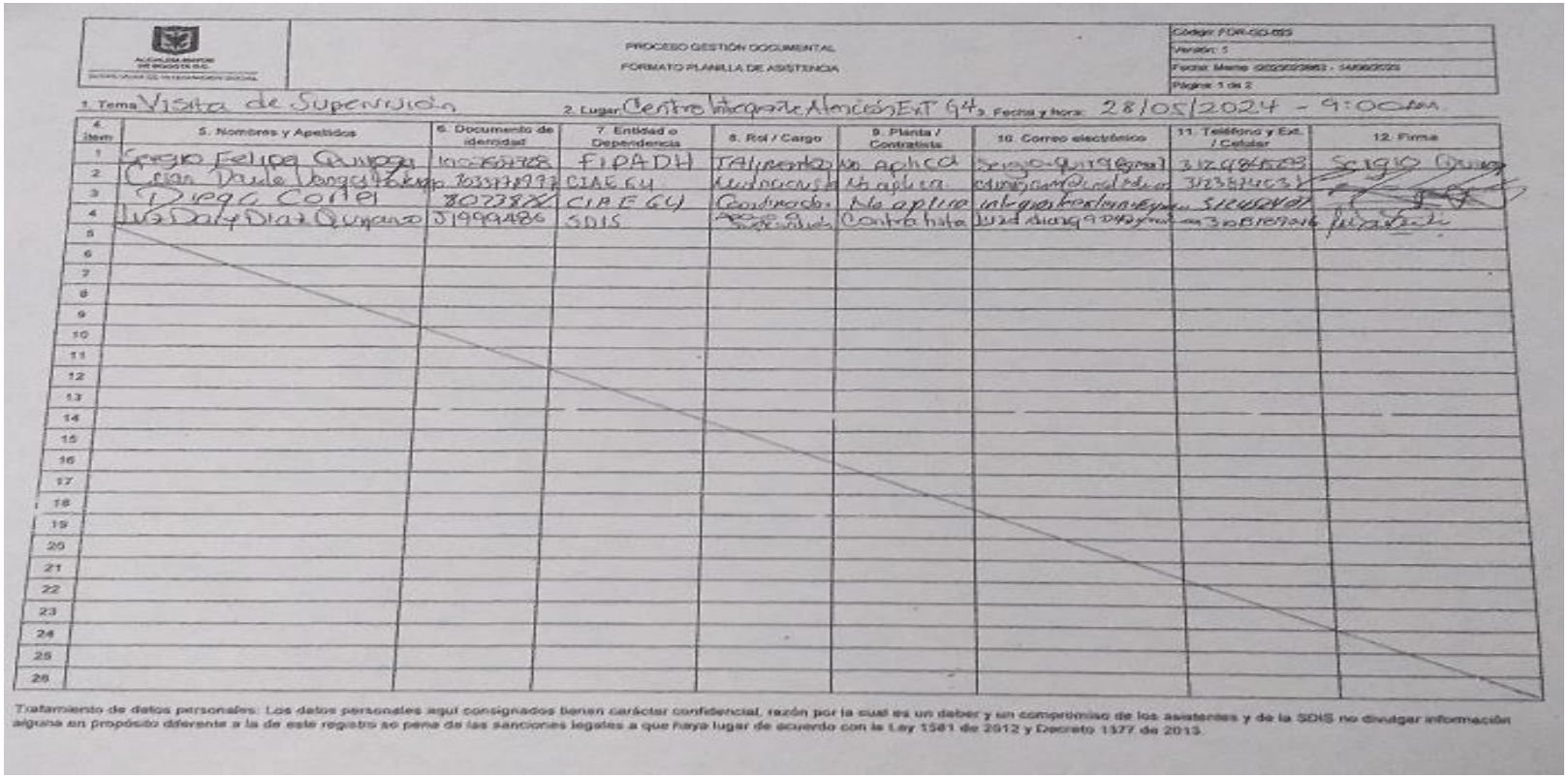
Elementos de aseo institucional	X		El asociado cuenta y hace uso de insumos para los procesos de limpieza y desinfección	observación directa almacenamiento de insumos y uso código de colores
Costos variables-Alimentos	X		Durante la visita se verifica la disponibilidad y almacenamiento de alimentos acorde al ciclo de menús-derivación dietaria y frecuencia de compra	Verificación documental plan de compras, recepción-entradas y salidas-preparación-suministro diario-listado de dietas-observación directa en área de almacenamiento de alimentos y rotulado

Registre la información solicitada:

5. CONCEPTO CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES VERIFICADAS EN LA VISITA	
Durante la visita de supervisión se verifica el cumplimiento de obligaciones revisadas en el presente periodo, con observación en solicitud oportuna del concepto higiénico sanitario de la unidad operativa.	
OBSERVACIONES	
El talento humano que atiende la visita (Coordinador (a)) puede realizar observaciones frente a la misma, registrando la información en este espacio.	
6. ACCIONES POR MEJORAR COMO RESULTADO DE LA VISITA	
ACCIONES POR MEJORAR	PLAZO
Realizar solicitud de concepto higiénico sanitario con entidad competente	Mayo 31 de 2024
¿EL ASOCIADO DIO CUMPLIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA Y PLAZOS ACORDADOS EN LA VISITA ANTERIOR? FECHA DE LA ULTIMA VISITA: No aplica SI ❑ NO ❑	REGISTRE EL SEGUIMIENTO A LAS ACCIONES DE MEJORA: No aplica, esta es la primera visita de supervisión del componente en el presente convenio.

NOMBRE(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. DIEGO ALEJANDRO CORTES NUMPAQUE
FIRMA(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1.
CARGO(S) DE QUIEN(ES) ATIENDE(N) LA VISITA	1. COORDINADOR
NOMBRE(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1. LUZ DARY DÍAZ QUIJANO
FIRMA(S) PROFESIONAL(ES) DE APOYO A LA SUPERVISIÓN	1.

Anexo: se adjuntan firmas en listado de asistencia



PROCESO GESTIÓN DOCUMENTAL

FORMATO PLANILLA DE ASISTENCIA

Código: FOR-GD-055
Versión: 1
Fecha: Memo I2020032983 - I4I2020029
Página: 1 de 2

1. Tema: Visita de Supervisión 2. Lugar: Centro Integral Atención Exit 94 3. Fecha y hora: 28/05/2024 - 9:00 a.m.

4. Ítem	5. Nombres y Apellidos	6. Documento de identidad	7. Entidad o Dependencia	8. Rol / Cargo	9. Planta / Contratista	10. Correo electrónico	11. Teléfono y Ext. / Celular	12. Firma
1	Sergio Felipe Quiroga	1000[illegible]	FIPADH	TA/monitor	No aplica	sergio-9...@gmail	312[illegible]	Sergio Quiroga
2	Cristian Davide Vargas Ramos	1033[illegible]	CIAE 64	Auxiliar	No aplica	[illegible]	3123[illegible]	
3	Diego Cortes	80[illegible]	CIAE 64	Coordinador	No aplica	[illegible]	[illegible]	
4	Luz Daly Diaz Quiroz	1999486	SDIS	[illegible]	Contratista	luzd[illegible]	3[illegible]	
5								
6								
7								
8								
9								
10								
11								
12								
13								
14								
15								
16								
17								
18								
19								
20								
21								
22								
23								
24								
25								
26								

Tratamiento de datos personales: Los datos personales aquí consignados tienen carácter confidencial, razón por la cual es un deber y un compromiso de los asistentes y de la SDIS no divulgar información alguna en propósito diferente a la de este registro so pena de las sanciones legales a que haya lugar de acuerdo con la Ley 1581 de 2012 y Decreto 1377 de 2013.